



Thaise salade met biefstuk



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 eetlepel limoensap
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 eetlepel vissaus (bij de Aziatische ingrediënten)
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 theelepel sojasaus
- 2 theelepels sesamololie (bij de Aziatische ingrediënten - of arachideolie)
- 2 theelepels gember (geraspt)
- 300 gram biefstukken
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 1 spaans pepertje (groot)
- 1 bosje verse munt
- 1 bosje verse koriander (of bladpeterselie)
- 1 bosje basilicum
- 3 handen vol sojascheuten
- 3 eetlepels sesamzaadjes
- 50 gram pindanoten (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een glazen kom het limoensap, de knoflook, de vissaus, de bruine suiker, de sojasaus, de sesamololie en de gember. Leg hierin de biefstuk en dek af met plastic folie. Laat minstens 2 uur marineren in de koelkast. Draai af en toe om.
- 2.** Verhit de grillpan tot ze gloeiend heet is. Haal de biefstuk uit de marinade en grill 2 à 3 minuten per kant. Wikkel in aluminiumfolie en laat minstens 15 minuten rusten.
- 3.** Bereid intussen de salade:
- 4.** Schil de volledige komkommer met de dunschiller in flinterdunne reepjes.



- 5.** Snij de rode ui in dunne halve maantjes.
- 6.** Ontpit het Spaans pepertje in snij in dunne reepjes.
- 7.** Snij de munt, koriander en basilicum fijn.
- 8.** Meng de komkommer met de rode ui, de Spaanse peper, de munt, de koriander, de basilicum en de sojascheuten.
- 9.** Snij de biefstuk in flinterdunne plakjes en meng met de groenten. Voeg de rest van de marinade toe.
- 10.** Werk af met de sesamzaadjes en de pindanoten.